



Eurosigma  
Consultores, S.L.



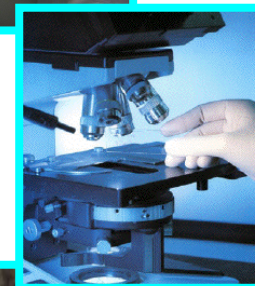
# GRUPO EUROSIGMA LABORATORIOS BACTERECO

## INDUSTRIA ALIMENTARIA / CATERING

# Consultoría Industria Alimentaria

- @Consultoría en seguridad e higiene alimentaria
- @Consultoría en tratamientos de agua y aire
- @Consultoría en elementos de medición especializada
- @Consultoría en detergentes y desinfectantes
- @Consultoría en Maquinaria e Instalaciones especializadas
- @Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (APPCC)
- @Legislación alimentaria (BRC, IFS y similares)
- @Formación especializada para la industria alimentaria
- @Auditoría de proveedores
- @LABORATORIO PROPIO PARA LA INDUSTRIA

ALIMENTARIA E INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS



# Formación en la Industria Alimentaria



- **Posgrado en microbiología clínica**
- **Posgrado en análisis y control de laboratorios**
- **Posgrado en microbiología alimentaria e industrial**
- **Posgrado en Técnicas de gestión y producción en la industria alimentaria**
- **Curso en calidad y seguridad alimentaria: Sistema APPCC**
- **Master en calidad y seguridad alimentaria: Sistema APPCC, Industria del pan y pastas alimenticias**
- **Master en calidad y seguridad alimentaria: Sistema APPCC, Restauración colectiva y hostelería**
- **Curso de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos**

# Prevención de Riesgos Laborales

CURSOS



- Prevención de riesgos laborales
- Gestión Medioambiental
- Primeros auxilios
- Modelo EFQM de Excelencia
- Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2000
- Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2008



# Instrumentos para todas las mediciones necesarias en alimentos



**Instrumentos para todas las  
mediciones necesarias en  
alimentos:**

**TEMPERATURA**

# Termómetro de Alarma de Elevada Precisión con Función Logger (735-2)



Instrumento de medición compacto y resistente con una entrada para sondas de elevada precisión y dos entradas para sondas termopar rápidas. En el estructurado visualizador se muestran las lecturas de hasta 3 sondas adicionales de temperatura; la transmisión de datos se efectúa por radio, sin necesidad de cables.

De este modo, con el instrumento se pueden registrar hasta un total de seis canales. Con la sonda acoplable de inmersión/penetración de elevada precisión se alcanza una exactitud del sistema de hasta 0,05°C con una resolución de 0,001°C. Por eso el sistema de medición resulta ideal como estándar de trabajo.

- Exactitud del sistema hasta 0,05°C
- Memoria para 10,000 lecturas



- Medición inalámbrica con sondas por radio.
- Analiza y documenta las lecturas por nombres de producto mediante el software para PC
- Muestra el sitio y el parámetro.
- Se pueden almacenar hasta 99 nombres de producto en el instrumento.
- Impresión de lecturas in situ con la impresora

## Termómetro rápido, exacto y versátil (926)

El termómetro de acción rápida y eficaz para el sector alimentario. La funda opcional protege el instrumento contra suciedad, haciéndolo así especialmente indicado para su uso en cocinas industriales, hoteles, restaurantes o industrias alimentarias. Aparte de medir valores máximos y mínimos, las lecturas también se pueden imprimir in situ mediante la impresora. Además de la amplia gama de sondas estándar con cable, también se puede usar simultáneamente una sonda por radio, sin necesidad de cables.

- Sondas de acción rápida para cada aplicación
- Posibilidad de medición con sondas inalámbricas (opcional)
- Impresión in situ de los datos de medición con la impresora
- Funda de protección indeformable (opcional)
- Memoria para valores máximo/mínimo
- Amplio visualizador iluminado
- La función Auto-hold reconoce automáticamente el valor del fondo escala
- Alarma acústica (valores límite ajustables)



# Medición de Temperatura – Alta Precisión (110)



Comprobación de la temperatura exacta del chocolate recién fundido, sin molestos cables gracias a la utilización de la sonda inalámbrica

El instrumento de medición de temperatura modelo 110 es ideal para el sector de producción alimentaria gracias a la funda opcional de protección TopSafe.

La tecnología empleada está diseñada especialmente para aplicaciones en almacenes y cámaras frigoríficas y para aplicaciones en exteriores.

Además de una amplia gama de sondas convencionales con cable, también esta disponible el uso simultáneo de una sonda inalámbrica (si el módulo de radio está instalado en el instrumento).

- Posibilidad de medición sin cables mediante sondas por radio (opcional)
- Alarma acústica (límites de alarma ajustables)
- Muestra los valores máx./min. en el visualizador iluminado de 2 líneas

# Termómetro para Laboratorio (720)

Es resistente a sustancias corrosivas si se usa dentro del TopSafe. La sonda con funda de vidrio, resistente también a agentes corrosivos, se ha probado exhaustivamente durante el trabajo diario en laboratorios. Una alarma acústica se activa si se exceden los valores límite. Los datos de las mediciones actuales como los máx./min. Se pueden imprimir in situ mediante la impresora.

- Instrumento de medición preciso de un canal para sondas Pt100 o NTC
- Visualización continua de los valores máx./min.
- Tecla Hold para retener lecturas
- Iluminación del visualizador
- TopSafe, la funda de protección indeformable (opcional)
- Alarma acústica (valores límite ajustables)

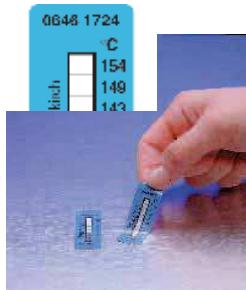
Mediciones de temperatura de elevada exactitud en laboratorios de alimentación



# Tiras de temperatura

Las tiras de temperatura son láminas autoadhesivas con elementos sensibles al calor para el control y regulación de la temperatura.

- +37 ... +280°C
- Tiras de temperatura disponibles en rollos



## Termómetro Resistente de Mano (105)

El termómetro resistente para alimentación, con puntas de medición intercambiables, para control en mataderos, cámaras frigoríficas...

- 2 límites de valores ajustables por el usuario, alarma visual o acústica
- Visualizador con iluminación
- Alarma de temperatura estabilizada
- Visualizador de 1 línea
- Estanco (IP 65) y resistente



## Termómetro de Penetración (106)

El termómetro de penetración dispone de una sonda fina y resistente adecuada especialmente para la medición de la temperatura interna de los productos en los sectores relacionados con la gastronomía como hoteles, cocinas industriales, supermercados, etc.



- Funda de protección estanca y lavable en el Lavavajillas
- Medición rápida (2 mediciones por segundo)
- Poro casi invisible gracias a la sonda especial para alimentación
- Pequeño y práctico, siempre a mano
- Reconocimiento automático del valor final (Auto-Hold)

## Mini Termómetros de Penetración

En el sector alimentario es muy habitual realizar rápidas mediciones puntuales con un mini termómetro estanco. Éste permite la medición incluso en entornos no muy iluminados gracias a su amplio visualizador de fácil lectura.

La función "Hold" retiene el último valor tomado para que el usuario pueda anotarlo fácilmente.

- Visualización de los valores máx./mín.
- Rápida y sencilla sustitución de la pila
- Se puede limpiar en el lavavajillas (+80°C., 2min., sumergible 15 cm)



Mini Termómetro Estanco

# Medición de Temperatura sin Contacto (826-T1/-T2/-T4)



**826-T1** Termómetro por infrarrojos **sin** indicador láser, con TopSafe y sujeción para pared/cinturón

**826-T2**, Termómetro por infrarrojos **con** indicador láser y alarma acústica, incluido con TopSafe y sujeción para pared/cinturón

**826-T4**, Termómetro 2 en 1 con láser y alarma. Además, con TopSafe, sujeción para pared/cinturón, funda protección y pretaladro para alimentos congelados

**Control rápido y sin contacto de la temperatura de los alimentos, practico y sin dañar el embalaje.**

**826-T3** Termómetro de infrarrojos y de contacto con TopSafe, sujeción para pared/cinturón, funda de protección para la sonda y pretaladro para alimentos congelados



## Termómetro para mediciones a distancia por infrarrojos (831)



Gracias a la óptica 30:1, a una distancia de 1 m la marca de medición es de tan solo 3,6 cm, lo que permite la medición de productos pequeños (como un yogur) a distancia.

La marca de medición se delimita perfectamente con los 2 punteros láser, lo que evita mediciones en zonas no deseadas. A 2 mediciones por segundo, es tan rápido que se puede medir en palets o en refrigeradores en segundos.

- Termómetro por infrarrojos con óptica 30:1
- Amplio rango de medición de - 30 a +210 °C.
- Visualizador iluminado

- Se pueden configurar valores límite de alarma, indicados visual y acústicamente
- Incluye sujeción para cinturón y certificado de calibración
- También disponible en un set junto al termómetro de penetración modelo 106



## Medición de temperatura por infrarrojos con módulo de humedad integrado (845)

Instrumento de medición de la temperatura por infrarrojos con señalización mediante indicador láser en cruz, óptica zoom para mediciones con enfoque lejano o cercano, sonda de temperatura por contacto acoplable, alarma óptica/acústica, memoria de lecturas, software para PC incluido. Cable USB de transmisión de datos, maletín de aluminio, pila e informe de calibración



**Instrumentos para todas las  
mediciones necesarias en  
alimentos:**

**HUMEDAD**

# La referencia para controlar la calidad de los productos (650)



El instrumento de medición de precisión de referencia modelo 650 tiene todo lo que el usuario profesional necesita para realizar tareas de medición complicadas de forma eficiente, precisa y práctica. Incluye los parámetros básicos de humedad, temperatura, presión y también tiene la opción de medir CO<sub>2</sub>, rpm, corriente y voltaje.

- El visualizador de tendencias modelo 650 indica automáticamente cuando se ha alcanzado la humedad de equilibrio y cuando ha terminado la medición. Por lo tanto no es necesario realizar una monitorización constante.
- La estabilidad a largo plazo de la medición (durante años) implica que no es necesario realizar frecuentes y lentos reajustes.
- Un sistema de medición trazable a estándares nacionales. Si es necesario se suministra con un certificado de calibración DKD. Esto también proporciona garantía en cuestiones legales.
- Documentación sencilla y fiable de los resultados medidos mediante la impresora acoplable o desde un PC.

## Medición de las Condiciones en Producción (605)

El mini termohigrómetro con visualizador giratorio. Pequeño, compacto y preciso. El sensor estable a largo plazo garantiza mediciones fiables durante años.

- Cálculo del punto de rocío desde -20 a +50 °C
- Sensor de humedad estable a largo plazo
- Ideal para mediciones en conductos
- Fácil lectura de los valores gracias al visualizador giratorio



## Control de Condiciones Ambientales (625)

El 625 es un instrumento compacto de medición de la humedad ambiental en almacenes, por ejemplo. Para mediciones en puntos de difícil acceso o en conductos de A/A, la sonda de humedad incorporada se puede extraer y extender con ayuda de una empuñadura con cable de 160 cm, lo que amplía la versatilidad del uso.

- Visualización de temperatura y humedad relativa/temperatura del bulbo húmedo/punto de rocío
- Valores máx./min.
- Tecla Hold para retener lecturas
- Función de desconexión automática
- Sensor de humedad patentado
- Estabilidad a largo plazo garantizada por 2 años
- TopSafe, protección del instrumento contra suciedad y golpes (opcional)



## Control de Condiciones de Producción (608-H1/-H2)

El asequible higrómetro estándar mide la humedad, la temperatura y el punto de rocío.

El eficaz higrómetro con alarma 608-H2 dispone de una función de alarma LED para señalar con exactitud cuando el 608-H1/-H2 exceden los límites.

- Con cálculo del punto de rocío y visualización de valores máx./min.
- El sensor de humedad no se ve afectado por la condensación

**608-H1** Instrumento de medición de la humedad/punto de rocío/temperatura.

**608-H2** Instrumento de medición de humedad/punto de rocío/temperatura, incluido alarma LED, pila y protocolo de calibración



**Instrumentos para todas las mediciones necesarias en alimentos:**

**ANÁLISIS**

## Medidor Compacto de pH para líquidos (206-pH1)

El instrumento de medición de pH para comprobaciones rápidas de líquidos. La combinación exclusiva de punta de inmersión pH y sonda de temperatura es de gran utilidad para la compensación rápida y eficiente de la temperatura. La sonda de pH es estanca, no necesita mantenimiento, es resistente y no queda afectada por la suciedad gracias al gran volumen del gel electrolito y del diafragma de pared dual.



Comprobación rápida del pH de zumos de fruta Modulo ph1 para líquidos  
TopSafe, funda de protección (incluido)

- Gel electrolito sin necesidad de mantenimiento
- Sonda de temperatura incorporada
- 1, 2 o 3 puntos de calibración posibles

## Medidor Compacto de pH para Alimentos Semi-Sólidos(206-pH2)



El instrumento de medición de pH para controles puntuales de alimentos sólidos/semi-sólidos. Por ejemplo, gelatinas, nata, carne, queso, frutas...

La funda de protección "TopSafe" incluida es estanca (IP 68), higiénica y lavable en el lavavajillas.

- Se puede utilizar en alimentos que contengan proteínas
- Combinación: punta de penetración pH con sonda de temperatura integrada
- Fondo de escala automático

## Medidor de PH (205)



Resistente instrumento para medir PH/°C por penetración en alimentos con compensación automática de la temperatura. La robusta punta de penetración de medición es intercambiable y no queda afectada por la suciedad ni el polvo gracias al diafragma de agujero único.

- Punta pH integrada en plástico irrompible
- Punta de penetración combinada con sonda de temperatura
- Sonda de medición reemplazable por el usuario
- Gel electrolito sin mantenimiento
- Visualizador de dos líneas iluminado
- Alarma de temperatura estabilizada
- Reconocimiento automático del fondo escala
- Calibración en 1, 2, o 3 puntos



## Medidor del aceite de freír (265)

Un aceite de cocinar se aprovecha muchas veces. No obstante, el aprovechamiento prolongado del mismo aceite es perjudicial para la calidad del producto y puede acarrear reclamaciones del cliente.

El componente más importante del medidor de la calidad del aceite es el nuevo sensor capacitivo de aceite. Con este sensor se puede medir en aceite caliente directamente, lo que significa que los controles se efectúan rápidamente sin interrumpir la actividad de la cocina. Se pueden comprobar varias freidoras varias veces sin necesidad de enfriar el sensor.

- Se puede determinar el uso máximo del aceite: éste sólo se cambia si se alcanza el valor límite (se activa un LED de aviso)
- Dos valores límite configurables por el usuario

- Función de alarma: 3 LED de color (verde, amarillo, rojo)
- Visualización: Valor máximo de temperatura medido, Valor mínimo de temperatura no alcanzado

C/ Margarida Xirgu, 38 08980 Sant Feliu de Llobregat (Barcelona) Tel.:93 421 55 94/ 93 304 38 73 Fax: 93 421 65 62  
esc@eurosigmaconsultors.com eurosigma@infonegocio.com

**MAQUINARIA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA/ CATERING**

# COCINAS INDUSTRIALES

## Gama de productos

- Cocinas eléctricas
- Cocinas funcionamiento a gas
- Cocinas plancha única
- Plancha radiante a gas
- Fry - top eléctrico
- Fry - top funcionamiento a gas
- Parrilla piedra lávica a gas
- Baño maría eléctrico
- Elemento neutro
- Elemento inferior
- Armarios calientes
- Hornos inferiores
- Freidora eléctrica
- Freidora funcionamiento a gas
- Cocedor de pasta
- Sartén basculante Marmita



# HORNOS

## Hornos para pizzas y pastelería eléctrico o a gas



Capacidad para 4, 6, 8, 9 y 16 pizzas de diámetro de 28cm. ó para 1, 2 ó 4 pizzas de diámetro de 50 cm. Según el modelo.

## Hornos con generador de vapor y de vapor directo



Capacidad de bandejas 6, 10 y 20.

## Hornos eléctricos de regeneración



Capacidad número de bandejas: 6,7,10 y 14 según el modelo.

## Hornos eléctricos a convección para gastronomía y pastelería



Capacidad número de bandejas: 4, 5, 8 y 10 según el modelo.

# FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITO



- Estructura en acero inoxidable
- Termostato regulable hasta 195°C
- Termostato de seguridad
- Capacidad de la cuba 8/10 y 8+8/10+10



# ABATIDOR - Congelador Rápido



Diseñados para efectuar tanto el abatimiento rápido positivo como la congelación rápida negativa.

- El abatimiento rápido de 70 a 3°C (gracias al abatimiento se conserva el alimento cualitativamente durante 5/7 días).
- La congelación rápida de 70 a -18°C (por la velocidad de penetración del frío se transforma la parte líquida del producto en microcristales). Al descongelarse rápidamente tiene la misma calidad, consistencia, sabor y color que antes de ser congelado.

# CONGELADOR

- Exterior en capa galvanizada y plastificada en blanco. Tapa abatible.
- Cantos redondeados
- Interior en aluminio o acero inoxidable.
- Aislamiento en pentano con 100% libre de CFC'S.
- Temperatura de -20 a -25°C.
- Capacidad útil de 286, 367, 436 y 544 litros.



# CONSERVADORA PUERTA DE CRISTAL CH

- Exterior en capa galvanizada y lacada en blanco.
- Cuna interior en acero inoxidable.
- Aislamiento en pentano con 100% libre de CFC'S.
- Temperatura de -20 a -25°C.
- Tapas corredoras de cristal con llave.
- Marco superior en aluminio anodizado.
- Capacidad de 325 y 361 según el modelo.



# CONSERVADORA EXPOSITORA PUERTA DE CRISTAL CHE



## CRISTAL CHE

Tapa abatible

- Exterior en capa galvanizada revestida en PVC.
- Aislamiento con 100% libre de CFC'S.
- Temperatura de -20 a -25°C.
- Capacidad de 350, 370 y 518 litros según el modelo.
- Evaporador y condensador en tubería de cobre.
- Iluminación interior.
- Marco calentado para evitar bloqueo de tapas.



Tapa corredera

# CONGELADOR VERTICAL



- Aislamiento en poliuretano con 100% libre de CFC'S.
- Capacidad de 62,5 y 109 litros.
- Con parrillas.



- Aislamiento en pentano con 100% libre de CFC'S.
- Capacidad de 176 litros.
- Con cajones.



- Exterior en chapa plastificada en blanco.
- Temperatura de -18 a -22°C.
- Panel de mandos (termostato, piloto red, piloto alarma e interruptor congelación rápida).

# EXPOSITORES

## Armario expositor refrigeración



- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta
- Presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg./m<sup>3</sup>
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Puerta con doble acristalamiento
- Desagüe en el interior de la cámara

## Expositor refrigerado de puertas correderas



- Puertas con doble acristalamiento
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Superficie de exposición de 1320x970
- Iluminación interior incorporada.
- Pantalla decorativa iluminada.
- Vol. Cámara 930 litros.
- Desescarche automático

## Expositor vertical refrigerado



- Vol. Cámara 140, 220, 330, 280 y 435 litros según modelo.
- Bandeja evaporativa
- Cerradura integrada para las puertas Puerta con doble acristalamiento
- Sistema de condensación ventilada
- Luz en el interior de la cámara



# DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

# Limoseptic Plus

(Desinfectante superficies zonas de alto y medio riesgo infeccioso.)

En presencia de personas. Uso en la industria alimentaria. Uso ambiental. Desinfección conductos de aire acondicionado. De fácil aplicación. Sin alhéido. Bactericida-fungicida. Con acción detergente. Sin fosfatos. Agradablemente perfumado. Protección continua. No es corrosivo.

## Aplicaciones:

Limpieza y desinfección de suelos y superficies por contacto directo con el sistema de cubo/doble cubo.

Biocida de amplio espectro (bacterias Gramo-positivos, Gramo-negativos, hongos) especialmente recomendado para desinfecciones de superficies y conductos de aire acondicionado por contacto directo. Se aplica diluido en agua sobre las superficies con pulverizador eléctrico o manual, con un sistema de baja presión o con frotado manual. Tiempo de contacto: 15 minutos.



# CR-36 Plus

(Desinfectante-fungicida instantáneo de superficies .)

Utilización en la industria alimentaria. Desinfección conductos de aire acondicionado. No contiene formol. No contiene fenoles. No contiene cloro. No es corrosivo. Fácil de utilizar. Acción instantánea. No requiere secado.

**Aplicaciones:** Biocida de amplio espectro (bacterias gramo-positivos, gramonegativos, hongos) especialmente recomendado para desinfecciones rápidas de alto nivel de superficies y conductos de aire acondicionado por pulverización directa. Se aplica puro, sin diluir, por pulverización directa con pistola atomizadora sobre las superficies y equipos a tratar. Por su contenido alcohólico no requiere secado.



# Limoseptic SF

(Desinfectante de superficies.)

Detergente /fungicida de superficies y conductos de aire acondicionado por contacto directo. directo. Uso ambiental. Desinfección conductos de aire acondicionado. No contiene formol. No contiene fenoles. No contiene cloro. No es corrosivo. Fácil de aplicar.

## Aplicaciones:

Biocida de amplio espectro (bacterias Gramo-positivos, Gramo-negativos, hongos) especialmente recomendado para desinfecciones de alto nivel por contacto directo en superficies y conductos de aire acondicionado. Se aplica diluido en agua sobre las superficies con pulverizador eléctrico o manual, un sistema de baja presión o con frotado manual. Tiempo de contacto: 5 minutos.



# Total Shock

(Bactericida-Fungicida-Desinfectante terminal aplicado por Vía Aérea)

Bactericida / fungicida, desinfectante terminal de superficies por vía aérea. Uso ambiental. Desinfección de conductos de aire acondicionado.

## Aplicaciones:

Uso ambiental. Desinfección aérea y desinfección de equipos y conductos de aire acondicionado. Exclusivamente para personal especializado. Se aplica mediante el microdifusor molecular y electrotérmico AEROBRUMER. La dosificación será de 12 minutos de funcionamiento por cada 100 m<sup>3</sup> de local a tratar.



# Total Shock SF

Bactericida-fungicida terminal de superficies y conductos de aire acondicionado por vía aérea. Desinfección de conductos de aire acondicionado. No contiene formol. No contiene cloro. No contiene fenoles. Uso ambiental.

## Aplicaciones:

Desinfectante terminal de amplio espectro para practicar desinfecciones “totales y masivas” durante el vacío sanitario después de la limpieza. Indicado para la desinfección de alto nivel de locales vacíos, en colectividades humanas y conductos de aire acondicionado. Se aplica mediante el microdifusor molecular y electrotérmico AEROBRUMER en forma de aerosol seco con 12 minutos de microdifusión por cada 100 m<sup>3</sup>.



# F-66

(Bactericida de superficies por vía Aérea)

Desinfección de conductos de aire acondicionado.

## Aplicaciones:

Uso ambiental. Desinfección aérea y desinfección de equipamientos y conductos de aire acondicionado. Exclusivamente para personal especializado. Se aplica mediante microdifusor molecular y electrotérmico AEROBRUMER.



# AEROBRUMER

Los tratamientos por vía aérea, sean de desinfección o de desinsectación, se realizan mediante el microdifusor molecular y electrotérmico AEROBRUMER TIPO H, tanto en su versión normal como digital.

La microdifusión es un sistema complejo, en el que intervienen diversos procesos físicos (succión, centrifugación, fragmentación, fase térmica y tamización)

El resultado es la emisión en el ambiente de un aerosol totalmente seco, desinfectante o insecticida, las partículas, las cuales tienen una medida comprendida entre 0.5 y 1 micra.

Estas pequeñas dimensiones, muy inferiores a las que proporcionan los sistemas tradicionales de pulverización, caracterizan la microdifusión por:

- Difusión rápida y homogénea en el ambiente.
- Accesibilidad a los puntos más lejanos.
- Bajo consumo de desinfectante/ insecticida en relación al volumen de los locales tratados.
- Máxima eficacia por su larga permanencia en el ambiente.

Además, el sistema de microdifusión presenta también las siguientes ventajas para los usuarios:

- Fácil aplicación
- Gastos de mantenimiento reducidos
- Ahorro de mano de obra, gracias a su funcionamiento automático





## **Daromix Gel Hidroalcohólico** (solución antiséptica por fricción)

Bactericida-fungicida-virucida. No irrita la piel. No sensibilizante. Eficaz a los 30 segundos. 3 ml son suficientes. No requiere secado. Desinfección rápida de manos.



## **CR-33 Jabón Líquido Dermatológico** (Jabón líquido dermatológico para uso general)

Mismo PH que la piel (5.5). No irrita. Especial para pieles sensibles. No produce eccemas. Desodorante, suavizante y dermoprotector. Agradablemente perfumado.

## **Daromix loción Hidroalcohólica** (solución antiséptica por fricción)

Bactericida-fungicida-virucida. No irrita la piel. Eficaz a los 30 segundos. 3 ml son suficientes. No requiere secado. Desinfección rápida de manos.





# Insecticidas



# STRONG CICLON



Insecticida por contacto directo. (Insecticida por contacto directo)  
No contiene organofosforados. Inodoro e incoloro.

## Aplicaciones:

Insecticida de contacto directo, de acción permanente, especial contra insectos voladores, terrestres y también hormigas.

Se aplica diluido en agua sobre las superficies donde se ponen los insectos o en los trayectos que utilizan las hormigas en sus desplazamientos, mediante polvorización o sencillamente fregándolo.

# BLATOX

(Escarbicida por contacto directo)

Escarbicida por contacto directo. Secado inmediato. Acción residual 6 meses.

## Aplicaciones:

Escarbicida de contacto directo. Se aplica polvorizado, mediante una pistola atomizadora, directamente sobre los trayectos utilizados por los escarabajos en sus desplazamientos o en sus refugios

Debajo de los lavabos. Cerca de los desagües. Detrás de los frigoríficos y cafeteras. Cavas y bodegas. Lavanderías. Conductos de calefacción. Entradas de ventilación.





# Detergentes Industriales





## Limpeza ácida y alcalina de superficies y circuitos

### **Daronit 4000** (detergente líquido ácido)

Detergente líquido ácido, recomendado para la eliminación de incrustaciones calcáreas en la industria alimentaria.

#### **Aplicaciones:**

Limpeza y desinfección de superficies (paredes, suelos, techos), cintas transportadores, cámaras, camiones frigoríficos, almacenes, cajas, recipientes etc. A las industrias conserveras, cárnicas, lácteas, enológicas, cerveceras, etc. Se aplicará manualmente, diluido en agua (no mezclarlo con jabones).

### **Daronit super forte** (detergente-desengrasante)

Detergente-desengrasante energético, no espumeante para limpiezas alcalinas, en la industria alimentaria.

**Aplicaciones:** Limpeza de tierras, paredes, circuitos, botellas, cajas y cualquier tipo de herramienta e instalación en la industria alimentaria. Es compatible con acero al carbono, acero inoxidable, plásticos y cerámicas. No se recomienda aplicarlo sobre superficies de aluminio o zinc.

## Limpeza y desinfección de circuitos

### **Daronit Foam Clordo o Daronit 2000 Polvo** (detergente-desinfectante)

Detergente / desinfectante clorado líquido o Detergente / desinfectante clorado en polvo. Espuma controlada. Para la limpieza y desinfección de circuitos e instalaciones. Producto no espumeante, de amplio espectro bactericida. Gran poder secuestrando que permito trabajar con aguas duras, todo evitando precipitaciones calcáreas. Enjuagado fácil. Elimina manchas de grasa, aceites, disolventes, proteínas, albúminas, sangre, restos de vísceras, etc.

**Aplicaciones:** Limpeza y desinfección de cañerías, conductos en circuito cerrado, pasteurizadores, filtros, moldes, pateras, utillaje, superficies de trabajo etc... a las industrias alimentarias como por ejemplo lácteas, cerveceras, cárnicas, conservas, panificadores, etc. Se empleará tanto en máquinas a presión (lanzar a vapor), como circuitos cerrados. Comprobáis antes de la aplicación el material que hace falta limpiar, puede atacar el aluminio, zinc y materiales galvanizados. No ataca el acero inoxidable, el acero, el plástico ni la cerámica.



## Daronit Foam Clor

(detergente-desinfectante)

Detergente-desinfectante alcalino y clorado, para la limpieza y desinfección espumeante a la industria alimentaria. Es adecuada para acero Inoxidable, plásticos y cerámicas. No compatible con Hierro, Aluminio o Zinc.

**Aplicaciones:** Está indicado para la eliminación de suciedades de tipos grasas, proteínas, sangre, etc. Se aplica para la limpieza de exterior de maquinaria para llenar y para procesar, cadenas transportadores, carretillas y bandejas, tierras y paredes, salas de refrigeración herramientas de trabajo y maquinaria en general en la industria alimentaria.



## Daronit Paracetic Plus

(desinfectante)



Desinfectante que actúa eficazmente y rápidamente incluso en frío.

**Aplicaciones:** Desinfectante de superficies, circuitos, tanques de tratamiento y elaboración, recipientes de almacenado, utillaje diverso, etc.

## Daronit Foam

(detergente ácido)

Detergente líquido ácido, para la limpieza espumante en la industria alimentaria.

**Aplicaciones:** Está indicado para la eliminación de suciedades de tipo grasas, proteínas, sangre, etc. Se aplica también para la limpieza del exterior de las máquinas de llenado y de proceso, cadenas transportadoras, carros y bandejas, suelos y paredes, salas de refrigeración, utensilios de trabajo y maquinaria en general en la industria alimentaria.



## Daronit Extrafoam

(detergente alcalino)



Para la limpieza espumante, en la industria alimentaria.

**Aplicaciones:** Está indicado para la eliminación de suciedades de tipo grasas, proteínas, sangre, etc. Se aplica también para la limpieza del exterior de las máquinas de llenado y de proceso, cadenas transportadoras, carros y bandejas, suelos y paredes, salas de refrigeración, utensilios de trabajo y maquinaria en general en la industria alimentaria.

# Daronit 4000 Foam

(detergente ácido)

Detergente líquido ácido, para la limpieza espumante en la industria Alimentaria.

**Aplicaciones:** Está indicado para la eliminación de suciedades de tipo mineral, como cal, sales inorgánicas, etc. Se aplica para la limpieza de exterior de maquinaria de llenado y de proceso, cadenas transportadoras, carros y bandejas, suelos y paredes, salas de refrigeración, utensilios de trabajo y maquinaria en general.



# Daronit Hornit

(detergente desengrasante)



Enérgico para hornos y planchas

**Aplicaciones:** Limpieza de planchas, grills, parrillas, hornos, freidoras, utensilios de cocción y superficies muy engrasadas en general.

# Daronit Super Suelos Máquina

Detergente-desengrasante enérgico, no espumante para limpiezas a máquina de suelos, en la industria alimentaria.

**Aplicaciones:** Limpieza de suelos y pavimentos altamente engrasados, mediante maquina fregadora de discos o cilindros, en la industria alimentaria. Es compatible con acero al carbono, acero inoxidable, plásticos y cerámicas. No se recomienda aplicar sobre superficies de aluminio o zinc



# Daronit ADIT-IN



Aditivo completo para adicionar a los baños de sosa cáustica en las limpiezas alcalinas

**Aplicaciones:** Se utilizará preferentemente para el lavado de botellas, en máquinas automáticas, para el lavado de circuitos, tanques, cajas e instalaciones en general, en la industria alimentaria.

# Daronit ADIT-SOL

Aditivo completo, soluble en sosa cáustica líquida, para las limpiezas alcalinas en la industria alimentaria.

**Aplicaciones:** Se emplea añadido a la sosa cáustica para la limpieza de: circuitos, tanques, cajas y botellas, en lavadoras automáticas, etc.



# Daronit ADIT-SOL

Aditivo completo, soluble en sosa cáustica líquida, para las limpiezas alcalinas en la Industria Alimentaria.

**Aplicaciones:** Se emplea añadido a la sosa cáustica para la limpieza de: circuitos, tanques, cajas y botellas, en lavadoras automáticas, etc.



# Daronit 3000

(Detergente, desinfectante en polvo)

Para la limpieza y desinfección general.

**Aplicaciones:** Limpieza y desinfección de superficies (paredes, suelos, techos), cintas transportadoras, cámaras, camiones frigoríficos, almacenes, cajas, palets, recipientes, etc. En industrias conserveras, cárnicas, lácteas, enológicas, cerveceras, precocinados, bebidas refrescantes, instalaciones agropecuarias, salas de incubación, almacenes frigoríficos, etc. Se aplicará de forma manual, diluido con agua (no mezclar con jabones, ni productos anion-activos). Aclarar con agua después de cada aplicación



# Daronit ABRAS-MAN

(gel)

Gel limpiamanos abrasivo para personal de mantenimiento y talleres.

**Aplicaciones:** Limpieza de manos de suciedades aceitosas, grasientas, hollín, aceites grafitados, óxido, yodo, etc.



# Daronit Solve-man (gel)

Gel limpiamanos para personal de mantenimiento y talleres

**Aplicaciones:** Limpieza de manos de suciedades aceitosas, grasientas, hollín, aceites grafitados, óxido, yodo, etc.



# Daronit 1000

Detergente neutro de uso general

**Aplicaciones:** Detergente neutro que se utiliza para la eliminación de restos de materia orgánica y suciedad en instalaciones, superficies de trabajo (mesas, poyatas), utillaje, recipientes, maquinaria, prendas de trabajo, etc. Está indicado para la limpieza de todo tipo de superficies: madera, plástico, cristal, lacadas, esmaltadas o vitrificadas, metálicas, vehículos de transporte, alicatados, etc. Se aplicará de forma manual, diluido en agua, mediante un baño por inmersión, aclarado posteriormente con agua.



# TRATAMIENTOS DE AIRE

# Deshumidificadores: HIDROS

## Cámaras Frigoríficas

Aparatos especialmente diseñados para su utilización a bajas temperaturas en cámaras de conservación, en donde sea necesario controlar el nivel de humedad durante el proceso de almacenamiento.



---

## Cámaras Frigoríficas con Control de Temperatura



# **TRATAMIENTOS DE AIRE CON OZONO**

# OZONO LÍNEA INDUSTRIAL

## MODELO PISCIS

- Destruye los gérmenes causantes de enfermedades.
- Elimina malos olores procedentes de otros lugares o del mismo local.
- Enriquece el ambiente al mantener el oxígeno y purificar el aire.
- Supone ahorro en frigorías o calorías, al no tener q aportar aire nuevo.



Modelos de la gama PISCIS de 250, 500 y 1000 mg. Eqv. O<sub>3</sub>/h.



Ozonización de un cine a través del aire acondicionado.

Desodorización del vestuario de una industria.



Desinfección de la cámara de conservación de conejos pre-envasado.

# PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y PROCESOS INDUSTRIALES

## TD-Z A GENERADORES DE OZONO

### Ozonización en circuitos de climatización.

Características Técnicas:

Producción de ozono por circuitos de Alta Frecuencia.

Estructura en acero inoxidable 18,8.

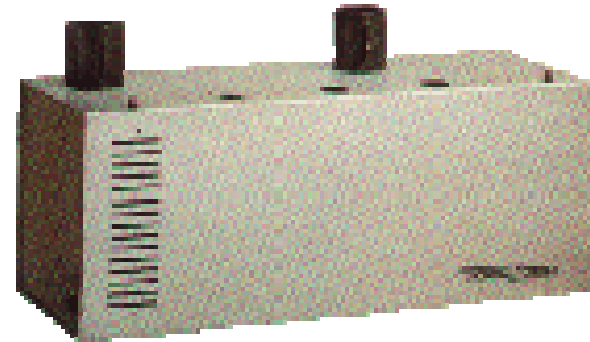
Alimentación: 220 V

Dimensiones: 60x24x24 cm.

### Ventajas:

Las ventajas son las mismas al TD-Z D

Un pequeño porcentaje de caudal de aire del conducto de impulsión pasa través del equipo TD-Z A, aquí se transforma el oxígeno molecular O<sub>2</sub> en ozono O<sub>3</sub>, que vuelve al conducto de impulsión efectuando su función depuradora.



MODELO	POTEN. mg/h	CONS. W/h
TD-Z 1110A	1.000	100
TD-Z 1120A	1.500	150
TD-Z 1130A	2.000	200
TD-Z 1140A	3.500	275

# CONSERVACIÓN DE FRUTAS POR DESTRUCCIÓN DEL ETILENO

## TD-Z O GENERADORES DE OZONO

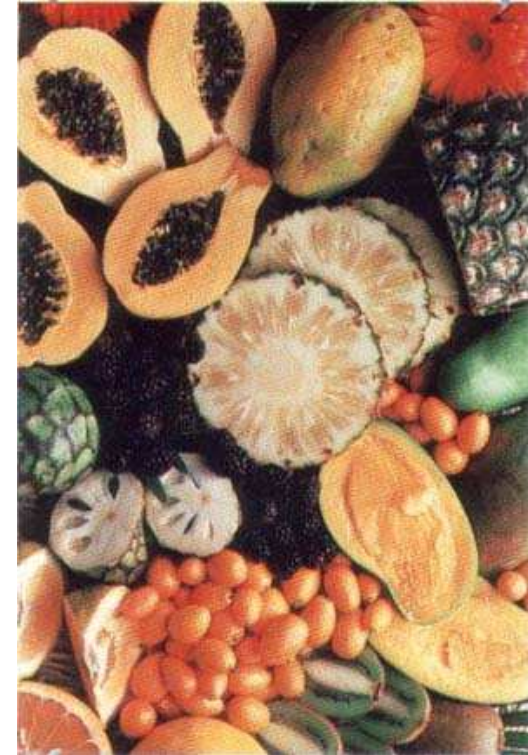
Para cámaras de conservación y de maduración.

### Características Técnicas:

- Radiación ultravioleta de don longitudes de onda.
- Sistema de recirculación y filtrado de aire.
- Estructura en acero inox 18,8 y manta filtrante Viledón tipo AF.
- Alimentación: 220 V.
- Dimensiones: 60 x 24 x 24 cm.

### Ventajas:

- Destrucción del etileno.
- Elimina mohos y hongos.
- Bajo consumo energético.



El aire de la cámara es succionado por la turbina del equipo. Aquí el aire se somete a radiaciones UV generando oxígeno atómico que transforma el etileno a dióxido de carbono y agua, convirtiendo el oxígeno atómico en molecular (O<sub>2</sub>) que vuelve a la cámara.

# OZONO LÍNEA FRIGORÍFICA

## MODELO PR

Ofrece la desinfección ambiental en las salas y cámaras frigoríficas para obtener condiciones higiénicas durante la conservación y manipulación de alimentos.

Con estos equipos se obtiene:

- Asepsia del local de almacenaje.
- Menores pérdidas de género.
- Aumento del tiempo de conservación.
- Desodorización efectiva, evitando el intercambio de olores entre productos.

### Aplicaciones:

- Conservación de frutas y verduras en una cámara frigorífica
- Cámara frigorífica de embutidos
- Conservación de productos cárnicos



PR-2 de 14  
mg. eqv. O<sub>3</sub>/h



PR-1 de 35  
mg. eqv. O<sub>3</sub>/h



PR-1 de hasta 200 mg  
eqv. O<sub>3</sub>/h

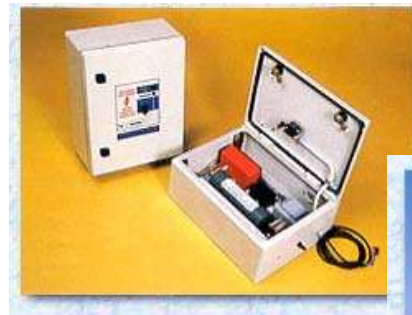
# OZONO LÍNEA VEHÍCULOS Y TRANSPORTE

## MODELOS CORAZÓN Y PISCIS 100DC



Además de su función principal: la desodorización, el modelo **CAROZÓN**, evita tener que abrir las ventanillas con tanta frecuencia, reduce las molestias del humo y tiene un efecto relajante y antimareo.

Producción de 5 mg. eqv. de O<sub>3</sub>/h.



Conservación de frutas en un camión durante el transporte



Para la conservación de los alimentos durante su transporte frigorífico, imprescindibles tanto en los vehículos isoterms de reparto en las ciudades como en los grandes camiones TIR. PISCIS 100 DC (de 100 mg. eqv. de O<sub>3</sub>/h).